

MASTER 2 Mention Biologie Agrosciences

Parcours Aliments Microbiologie Assurance Qualité (AMAQ)

RÉFÉRENCE : 08RD582M

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2024-2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Aurelie.Rieu-Guigon@u-bourgogne.fr Université de Bourgogne (UFR SVTE)</p>	<p>Chargée de gestion de formation Hélène PRETET</p> <p>Chargée d'ingénierie de formation Yvelise JOSEPH Formation.continue-svte@u-bourgogne.fr</p>
<p>UE1 – Management de la qualité Management de la qualité, HACCP, norme ISO 22000, référentiels IFS/BRC, formation théorique à l'audit, norme environnementale ISO 14001</p>	44h
<p>UE2 – Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE, gouvernance et stratégies RSE, outils de pilotage et de reporting RSE, achats responsables et éco-conception</p>	45h
<p>UE3 – Sécurité microbiologique des aliments Risques microbiologiques alimentaires : microorganismes pathogènes et aliments, bactéries pathogènes, mycologie/mycotoxines, procédures de nettoyage et de désinfection</p>	48h
<p>UE4 – Méthodes de contrôle qualité Méthodes chimiques pour le contrôle qualité, détection des fraudes, validation de méthodes, statistiques utilisées en contrôle qualité</p>	50h
<p>UE 5 – Qualité des matières premières et des aliments Toxicologie alimentaire, qualité nutritionnelle des aliments, qualité des matières premières (céréales, viande, lait, eau)</p>	43h
<p>UE6 – Conduite de projet Travail personnel encadré ; ce travail pourra s'organiser dans les locaux de l'université ou à domicile Mémoire bibliographique ; les soutenances pourront se tenir dans leur intégralité ou partiellement par visioconférence</p>	123h
<p>UE7 – Stage Suivi et tutorat pédagogique de stage</p>	60h
Volume horaire total	413h

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante Consultez le site internet : <https://formations.u-bourgogne.fr>